



## CUVÉE BRAGELOGNE EXTRA BRUT

Biologico  
**Blanc de Noirs**

Alla vista presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Al naso aromi floreali, in particolare biancospino, e fruttati che richiamano la mela, la frutta tropicale e il litchi; piacevole mineralità perfettamente integrata con gli altri sentori.

In bocca risulta vivace, fresco e sapido.



**Denominazione:** Champagne

**Tipologia:** Extra Brut

**Uve:** 100% Pinot Noir

**Area:** Bragelogne - Beauvoir Côte des Bar - France



### VIGNA

**Suolo:** Argilloso

**Altimetria ed esposizione:** 160 - 180 m.s.l.m.

**Età dei vigneti:** 30 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Manuale



### SERVIZIO

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

**Abbinamenti:** Cruditè di pesce, in particolare di crostacei, e vellutate di verdure.

### CERTIFICAZIONI



### CANTINA

**Vinificazione:** In bianco con rifermentazione in bottiglia.

Affinamento sui lieviti per minimo 40 mesi.

**Grado alcolico:** 12 % vol.

**Zuccheri:** 3,8 g/l



### DEGUSTAZIONE

**Vista:** Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Aromi floreali, in particolare biancospino, e fruttati che richiamano la mela, la frutta tropicale e il litchi; piacevole mineralità perfettamente integrata con gli altri sentori.

**Gusto:** Vivace, fresco e sapido.

**Note:** Vino caratterizzato da una importante complessità evolutiva: per più di mezz'ora dal momento dell'apertura continua a proporre note aromatiche e retro-olfattive sempre nuove. Per apprezzare a pieno questo Champagne suggeriamo di dedicarci il tempo necessario, avendo la pazienza e la curiosità di attendere il lento evolversi del vino nel bicchiere.